

R & D



Zakjes met de aroma's.

Butarome versterkt umami-beleving

Tekst en foto's: Norbert van der Werff

►►► **Umami wordt wel de vijfde smaak genoemd. Aromaproductent Buteressence ontwikkelde het umami-aroma Butarome. Dat biedt mogelijkheden voor de (her)formulering van producten. EVMI proefde mee.**

Butarome werd in maart gelanceerd, legt commercieel directeur van Buteressence Ton Aarsman uit. De eerste reacties zijn positief. Buteressence houdt zich zo'n drie jaar bezig met de uitbreiding van het portfolio met hartige aroma's. Het bedrijf wil zich daar ook meer mee gaan profileren. "Drie jaar geleden zijn we begonnen met een Aziatisch portfolio en hebben Conimex als uitgangspunt genomen", zegt flavourist Wendy van der Hout. Die inspanningen leidden tot een boembloe 'topnote', het vluchtige aroma dat met de neus wordt waargenomen. De topnote miste echter de hartige mondbeleving. Het bedrijf is verdergegaan met de ontwikkeling en brengt nu Buta-

rome boembloe dat wat dieper ingrijpt in de smaakpiramide. Applicatietechnoloog Joost Brinkmann noemt het ingrediënt een breed toepasbare culinaire bouwsteen. "Met Butarome ga je een stukje verder in de piramide, en productontwikkelaars kunnen dat zelf verder uitbouwen."

Brinkmann hield samen met flavourist Van der Hout en commercieel directeur Aarsman bij het bedrijf in Zaandam een proeverij, waarbij kippenbouillon, tomatenbouillon en noodles de revue passeerden, steeds in een 'kale' versie, een recept met een topnote en een Butarome variant. Ze worden bereid door kokend water in een sachet met het poeder te gieten. De drie kippen-

bouillons bevatten een gelijke hoeveelheid zout, namelijk 6,5 gram per liter, veel minder dan de gebruikelijke 10,5 tot 11 gram. Daarmee zou de bouillon het Ik Kies Bewust-logo mogen dragen, want daarvoor geldt een grens van maximaal 8,5 gram per liter. Het eerste bakje bouillon is een standaard bouillon, of eigenlijk ook weer niet helemaal standaard, want de bouillon is vegetarisch; de kippensmaak komt van aroma's. De smaak is vrij flauw. De tweede bevat de topnote kip. Deze bouillon smaakt al veel meer naar kip, terwijl de derde met Butarome – waarin de topnote én het umamiblok verwerkt zit – veel krachtiger is. Applicatietechnoloog Brinkmann zegt dat Butarome zorgt voor een vollere smaakbeleving. "Een completere smaak. De scherpe toon neemt af. Bij de ene applicatie is dat belangrijker dan bij de andere." Je mist het zout daardoor niet. Overigens bevat Butarome ook zout, maar tijdens de proeverij is daarop gecorrigeerd. Eén van de



Ton Aarsman, commercieel directeur van Buteressence, tijdens de proeverij.

mogelijkheden die het aroma biedt, is dan ook om de hoeveelheid zout in een product te reduceren bij een vergelijkbare zoute smaak. Of voedingsmiddelenfabrikanten daarover vervolgens communiceren op de verpakking, laat Buteressence aan de bedrijven zelf. Aarsman: "Dat is aan de klant. Die kunnen ook kiezen voor een herpositionering: 'nu nog lekkerder, nog meer smaak'. Dat er ook minder zout in zit, is dan mooi meegenomen. We informeren de klant wel over de mogelijkheden." "Maar het komt ook voor dat zoutreductie het uitgangspunt van de klant is", vult Van der Hout aan. Naast kip zijn er zes andere Butarome flavours: rundvlees, kaas, Italiaanse kruiden, boembloe, tomaat en truffel. Dit wordt uitgebreid naar dertig standaardsmaken in de categorieën vlees, gevogelte, groente, paddenstoelen, kaas, specerijen en kruiden. Butarome is alleen verkrijgbaar als poeder, terwijl de topnote ook in vloeibare olie- en wateroplosbare vorm kan worden besteld. De topnote wordt gebruikt in een verhouding van één gram op duizend gram product, terwijl dat voor Butarome – dus inclusief de topnote – vijf gram op duizend gram is. Butarome kan worden gebruikt in bijvoorbeeld sauzen en marinades, zuivelproducten (vulling hartige taart, kaas, ragout) en bakkerijproducten (hartige muffins). Ook zijn er mogelijkheden voor maaltijdcomponenten als pizzabodems, vlees en vleesvervangers, gehaktmixen en snacks. Na de kippenbouillon wordt een licht gekruide tomatenbouillon met echte tomaat geserveerd. Die wordt vergeleken met de bouillon met topnote tomaat en Butarome tomaat. De tomatenbouillon geeft hetzelfde beeld als de kippenbouillon. De topnote zorgt voor een sterkere tomatensmaak

en de Butarome haalt het umami meer te voorschijn. De bouillon met instant noodles met Butarome boembloe geven een vergelijkbaar resultaat. De aroma's werken goed bij vloeibare producten omdat er dan een, zoals Brinkmann het verwoordt, "geurmoment" is. "Als een product hartiger ruikt, ervaar je het als zouter. Dat maakt dus zoutreductie mogelijk." Brinkmann wil echter niet te veel de nadruk leggen op zoutreductie. Hij spreekt liever van een herpositionering van het product vanwege een betere smaak. "Met umami blijft de smaak langer aanwezig, je krijgt meer beleving, meer mondgevoel. De smaakpapillen worden getriggerd. Je mond doet óók mee met proeven, je krijgt daarvoor een volwaardiger smaak."

Natuurlijk aroma

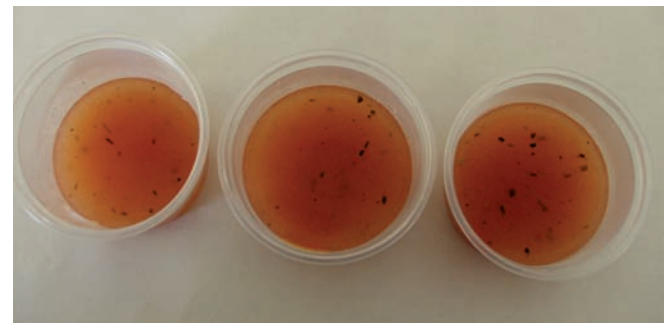
Veel consumenten geven de voorkeur aan natuurlijke ingrediënten en dus ook natuurlijke aroma's. Dat is echter niet mogelijk, stelt Aarsman. "Als bijvoorbeeld iedereen natuurlijk aardbeienaroma wil, is er bij de groenteboer geen aardbei meer verkrijgbaar. Gelukkig zijn er ook natuurlijke aroma's met aardbeismaak." De declaratie van aroma's noemen ze voor de consument ingewikkeld. Bij een natuurlijk aardbeienaroma moet 95 procent afkomstig zijn van aardbeien en moet de overige vijf procent van andere natuurlijke bronnen afkomstig zijn. Bij een 'natuurlijk aroma met aardbeismaak' moeten de aromatische bestanddelen 100 procent natuurlijk zijn, maar niet noodzakelijkerwijs van aardbeien. Butarome kan helpen om een etiket 'schoner' te maken. Zo kan bijvoorbeeld het gebruik van smaakversterker MSG (E621) vermeden worden. Bij sommige consumenten



Flavourist Wendy van der Hout.



Muffin met Butarome Italiaanse kruiden.



Butarome flavour tomaatbouillon.

heeft die stof een slechte naam omdat het allergische reacties zou veroorzaken. Butarome kan gedeclareerd worden als aroma en in een aantal gevallen als een natuurlijk aroma.

Besparen

Het smaakversterkende effect van Butarome betekent dat mogelijk bespaard kan worden op ingrediënten en dus op kosten. De muffin met Butarome Italiaanse kruiden die als laatste wordt geserveerd, bevat geen kruiden, maar heeft wel een kruidig aroma. Bedrijven kunnen dus in sommige gevallen afzien van gebruik van kruiden. Dat kan wenselijk zijn uit microbiologische overwegingen of omdat in andere recepturen in de fabriek geen kruiden worden gebruikt. Dat scheelt immers in de opslag weer een palletplaats.

